



30. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

22.07. Mo Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,J

MENÜ 2 Kasselerücken, 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1,F,G,I

MENÜ 3 Schonkost Schweinekammbraten mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE

23.07. Di Eieromelett auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J

MENÜ 2 Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost Bolognese Fleisch-Kräuter-Soße 10 mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst, a1,F,G,I 4,0 BE

24.07. Mi Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J

MENÜ 2 Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf Süß-Sauerm-Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J

MENÜ 3 Schonkost Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE

25.07. Do Heringssfilet in Dillsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J

MENÜ 2 Jägersulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-Knödel Selleriesalat m. Saurer Sahne c,F,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost 3 Königsberger Klopse auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE

26.07. Fr Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

MENÜ 2 Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Specksalat a1,C,F,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost Schaschlikgulasch mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

27.07. Sa Bunter Gemüseeintopf mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

MENÜ 2 Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I, 3,5 BE

MENÜ 3 Schonkost 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal

28.07. So Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohngemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J

MENÜ 2 Putenkeulenbraten mit Bratensoße 10, dazu Fingerringen und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE

MENÜ 3 Schonkost 33 Fett 12 KH 44 KJ 2148 Kcal

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Nitritpökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

N=Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

h1=Mandeln, h2=Haselnüsse h3=Walnüsse h4=Kaschnüsse h5=Pecannüsse h6=Paranüsse h7=Pistazien h8/Macadamia I=Sellerie I=Senf K= Sesamsamen L=Schwefeldioxid M=Lupinen

O=Eier D=Fisch, E=Erdnüsse F=Soja G=Laktose

Allergene: A=Guten a1=Weizen, a2=Roggen a3=Gerste, a4=Hafer B=Krebstiere

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

Mo

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Vollkornbrot, Dessert a1,C,F,G,I,J

1 Hefekloß a1,G,

gefüllt mit Sauerkirschen, dazu Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Forelle „Millerin Art“ 8

mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu Gurkensalat in Sauertrahm, Dessert c

Di

Bunter Schichtsalat a1,F,G,I
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Nudelplatte „Verona“ a1,F,G,I
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne Nudel, Tomatensoße, gen. Salat, Dessert

Rotbarschfilet paniert 8

mit Remouladensoße, dazu warmer Speckkartoffelsalat, Obst g,I

Mi

Schwefelfiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-Sahne-Dressing F,G

Blumenkohl in Packteig
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-Dipp, dazu Obst a1,C,F,G,I,J

Lachsfilet 8

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu Dessert a1,G

Do

Panieretes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat, dazu Obst a1,C,F,G,I,J

Grießbrei
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette mit Tomaten garniert a1,G

Thunfischsteak gegrillt 8

mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat, Dessert a1,C,R,G

Fr

Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, Brot und Butter, dazu Dessert a1,G

Gnoechi
mit Blattspinat- Käsesoße dazu Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

Viktoria Seebarschfilet 8

mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,G,

**Täglich
Von**

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen Salaten der Saison, Kürbiskerne
Croutons, Mandarinen
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1,F,

MENÜ 8

Soljanka

mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1,R,I
Montag bis Freitag

30. Woche

nderungen vorbehalten

Guten Appetit

Abendbrot vom 22.07. bis 28.07.2024

Abendbrot vom 22.07. bis 28.07.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Thunfischsalat

mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Mo

Thunfischsalat

mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)

mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Di.

Schweineschnitzel (Kalt)

mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Do

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten

mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Fr

Gyrosbraten

mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte

mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Aufschnittplatte

mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringsfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

So

Heringsfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten

- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskernmehl oder Guarkeermehl

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat

- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten

- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskernmehl oder Guarkeermehl